કીમીઆં સંગ્રહ.

સંગ્રહ કર્તા:—

ખરશેદજી અમનજી ફરામરોજ.

કીમીઆં સંગ્રહ

અથવા

હસ્તલેખિત જુનાં દેશી વૈદાંનાં પુસ્તકોમાંથી
તેમજ વનવાસી જોગી જતી પાસેથી
એ વિલક્ષણ વિદ્યાના મેલવેલા
લગભગ સાહાઠ નુસખાઓનો
અપૂર્વ જમાવ.

સંગ્રહ કર્તા:—

ખરશેદજી બમનજી ફરામરોજ.

છપાવી પ્રગટ કરનાર:—

હોશંગ તેહમુરસ અંકલેશરીઆ.

મુંબઈ.

૧૯૧૭.

આ પુસ્તકના કર્તાએ રચેલાં પુસ્તકો.

આ પુસ્તકના કર્ત્તાએ રચેલાં લગભગ સઘળાં પુસ્તકો બીજા આસામીઓ તરફથી છપાઈ પ્રસિદ્ધ થયલાં છે; કેટલાંક તો છાપાખાનાં કિંવા પેપરોના સંબંધમાં બીજાઓની ફરમાસથી રચાયાં હતાં, અને વળી તે ઘણાંખરાં તેનાં નામ નિશાન વિના પ્રગ, થયલાં છે, તેથી કેટલાક દાખલામાં ગુચવાડો ઉત્પન્ન થવા ઉપરાંત તેની રચેલી દશ વાર્તાઓના સંબંધમાં કર્ત્તા તરીકેના તેના હક ઉપર પણ ત્રાપ મરાઈ છે. એ કારણે, ભવિષ્યમાં ફરી તેને અન્યાય ન થાય તેની સાવચેતી અર્થે, તેનાં રચેલાં બીજાં પુસ્તકોની નીચલી યાદી અત્રે આપવાની જરૂર સમજવામાં આવી છે:—

શાહજાદો સીઆવખ્શ	(નાટક)
જેહાનબખ્શ અને ગુલફ્ગસાર	(„)
પાકદામાન ગુલનાર	(„)
નવલી ભીલડણ	(„)
જોડયા ભાઈના જુદા ફેજ	(„)

પારસી ગરબા (અંક ૧ લો તથા ૨ જો.)

આલફ્રેડ નાટક મંડળીનાં ગાયન (સન ૧૮૭૦ તથા ૭૧ ને ટાણે એ મંડળીની પ્રથમ કારકીર્દિના હિંગામનાં.)

રાજાબાઈ ટાવરની હોનારતના, ડુંગરવાડીના મુકદમાના, મરહુમ મિ૦ એનરટી બારીસ્ટરનાં મરણનાં, માજી વાઈસરાય લાર્ડ રિપનની કીર્તિના, ડાકટર બલેનીના વગેરે ગરબાઓ તથા ગીતો (તે પ્રત્યેક પ્રસંગે રચેલાં.)

નવસારીવાળા ડાકટર પહાલનજીનું જન્મચરિત્ર.

દિવાન બહાદુર મણીભાઈ જશભાઇના નવસારીની પધરામણીનો મહિમા (છંદ પ્રબંધમાં.)

શ્રી સયાજી ગીતાવલી.	
સુબોધક નીતિ કથા.	
સખુને રાહત	(કવિતા.)
જંગલનું ગુલાબ—ગુલ.	(વાર્તા.)
ભાઈ બેનની માયાનો ચમત્કાર.	„)
નાદીર અથવા મારે તેની તલવાર.	(„)
સબુરીનો વારસો.	(„)
બહારોતની ખુરશેદ.	(„)
આપણી બખ્તાવર પતેતીબાઇ—ભાગ પહેલો તથા બીજો.	(„) વગેરે.

ખુલાસો.

આ નાનકડી ચોપડીમાં કીમીઆંના પ્રયોગો વડે સોનું રૂપું વગેરે બનાવવાના, કિંવા ધાતુઓના રંગ ગુણ બદલવાના નુસખાઓનો સમાવેશ છે. એ નુસખાઓ એકંદર ૫૮) છે, કે જેટલો મોટો સંગ્રહ એ કીસમના નુંસખાઓનો અન્ય કોઇએક ઠેકાણે યા કોઇ વ્યકતીથી થયલો જાણ્યો નથી. એ નુસખાઓ મોટે ભાગે જેમ હસ્તલેખિત પુરાણાં જુદાં જુદાં દેશી વૈદક શાસ્ત્રોમાંથી ઉતારેલા છે, તેમ જંગલનિવાસી જોગી જતીથી સાંભલીને પણ મેલવેલા છે. તે અસલ જે રીતે લખાયલા હતા યા સાંભલ્યા હતા, તેજ આકારમાં ઉતાર્યાં હતા, અને આ પુસ્તકમાં પણ તેજ રીતે રજુ કર્યાં છે. તેમાં લગારે ફેરફાર કર્યો નથી; કારણ એ બાબત, એ હુન્નર કિંવા એ વિદ્યા અતિશય બારીક તથા "ટેકનિકલ" છે, અને તેની સાથ ચેડાં કાઢવામાં "આદાંની સૂંઠ" થઇ જાય. એમા ધાતુ મારવાના કિંવા ધાતુઓના રંગ રૂપ ફેરવી તેમને મૂલ્યવાન બનાવવાના નુસખાઓ ઉપરાંત થોડાક નુસખા ઉંચ કીસમની દેશી વૈદક ભષ્મ બનાવવાના પણ છે, કે જે ચીજ શરિરને નિરોગી તથા બળવાન બનાવવાનાં મોટાં પરાક્રમ કરે છે.

મારો આ સંગ્રહ કિંવા એ કીસમનો મારો પ્રયાસ આજ કાલનો નથી. તે ત્રણ દહેકા ઉપરનો છે. આપણું

પુરાણું પુજય દેશી વૈદાંનાં વાંચનના શોખ સાથે ફામયું, કે જે તેનો એક ભાગ ગણાય છે, તેનો પણ મને શોખ હતો, જેને અનેક નામિચા હિંદુ વૈદો તથા મોહમેદન અને પારસી હકીમોની મિત્રાચારીની બરકતે પુષ્ટી મલી હતી. અધુરામાં પુરૂં, વલી ઉપલી મુદ્દત પર મને બ્યારા સોનગઢ જેવાં જંગલવાસી સ્થલોમાં ભટકવું પડયાથી ત્યાં અનેક જોગી જતીઓની મુલાકાતનો લાભ મલ્યો, અને તેથી મારા આ સંગ્રહની ખીલવણી વિશેષ થઈ હતી.

કીમીઉં એ નામજ એટલું બધું લલચામણું તથા મનમોહન છે કે, જેઓ તેની મોહીણીમાં સપડાય છે તેઓ તેનાથી કદાચ્યજ મુકતી પામે છે. કેટલાકો તેનાથી ખુવાર થઇ ગયાના દાખલા જાણીતા છે. માત્ર તેનો એકેક નુસખો મેલવવા માટે મોટી મોટી રકમો વા ઘરેણાં કાઢી આપવાના બનાવ બનેલા છે. પણ તેવા એક બે નહિ, પાંચ દશ નહિ, પણ લગભગ પાંચ ડજન નુસખા મારી પાસે તઇયાર પડેલા છતાં, તે અજમાવવાનો, યા તેની બરકતે લક્ષાપતી થવાનો ગાંડો વિચાર મને કદી સુઝયો નથી. તેનાં શુકરાનાં કરતાં આ ચોપડીના વાંચકોને હું સલાહ બલકે ચેતવણી આપું છું કે, તેઓએ પણ કદી તેવી આશનાઇ કરવી નહી. જેઓએ કીમીઆં સાથે આશનાઇ કીધી છે, તેઓ ગાંઠના ગોપીચંદ કરી પસ્તાવા સિવાય બીજું કાંઈ મેળવી શકયા નથી. છતા આ ચોપડી રૂપે એ નુસખાઓ મગટ કરવામાં આવે છે તે માત્ર એટલીજ

શુભ નેમથી કે, આપણાં દેશી વૈદાંનો એ પુરાણો ખજાનો નસ્ટ ન થતાં જળવાયલો રહે, અને કોઇ કાબેલ અનુભવી તબીબ યા તબીબો તેની બારીકીથી તપાસ લઇ પ્રયોગો કરી, તેનું સાબેત તથા સૅવટનું પરિણામ જાહેર કરે. ખરી રીતે જોતાં કીમીઉં એ એક કીસમની રસાયણ વિદ્યા છે, અને તેજ દ્રષ્ટી બીંદુથી તેની સાથ કામ પાડવાનું છે, તે પણ એ સાહિત્યના અનુભવી તબીબો તથા રસાયણીઓએજ—અમારા તમારા જેવા લેભાગુઓએ તો નહીજ. એ નેમ જોકે રૂડી છે, તોપણ માત્ર તે નેમથીજ આ ચોપડી પ્રગટ કરવાનો વિચાર મને સુઝયો ન હતો. એ ચોપડીના પ્રગટ કર્તા મારા લાયકીવાલા મિત્ર શેઠ હોશંગ તેહમુરસ અંકલેશરીયા, જેઓ મુંબઇનાં જાણીતાં "ધી ફોર્ટ પ્રિંટિંગ પ્રેસના" માલેક છે, તેમની સાથ અચાનક વાત નિકળતાં તેઓએ એ સંગ્રહ જોવા માંગયો અને તે ઉપયોગી જણાયાથી તે પોતાના હીસાબે પોતાનાં પ્રેસમાં છપાવી પ્રગટ કરવાની ખાહેશ તેમણે દેખાડી, જે મેં ખુશી સાથે સ્વિકારી છે.

કીમીઆની આ વિદ્યા બહુ મહત્વની તથા લક્ષચામણી છતાં, તેના પ્રયોગો લગભગ સઘળાજ નિષ્ફળ જાય છે. તેનું કારણ શું? કેટલાક સુધારકો તેને ઢોંગી કહી હસી નાખે છે. હું તેમ માનતો નથી; અને જોકે આ સવાલનો ખાતરીપૂર્વક જવાબ દઇ શકતો નથી, તોપણ જે કાંઇ જાણવા જોવા તથા સાંભળવાની મને

તકો મળી છે તેના આધારે તેનાં એકથી વધારે કારણો હું કહી યા કલ્પી શકું છું. જેમ કેઃ—

(૧) એની જે નોધો જુના હસ્તલેખીત દેશી વૈદક ગ્રંથોમાં તેમ ઘરગટુ નોધોમાં થયલી છે તે એટલી તો અપૂર્ણ છે કે, તેથી તેને માટે જોઇતી પુરેપુરી તથા બારીક માહીતી મળી શકતી નથી. આ ચોપડીમાંનો માત્ર એકેકજ નુસખો જુઓ. તે ઉપર આજનો એક અંગ્રેજી ડાકટર ખાસ્સો એક રેસાલો ભરી સમજ આપે. તે માત્ર પાંચ દસ કે પંદર લીટીમાં, તે પણ ભાગી તુટી એબારતમાં બતાવેલું છે. તેમાં જો માત્ર એક ચીજની ખામી યા અપૂર્ણતા રહે તો, આખા નુસખાનો તમામ પ્રયોગજ રદ થઇ જાય.

(૨) એ નુસખામાં જે જડીબુટ્ટીનાં નામો આવે છે તેમાંની કેટલીક એવી છે, કે જેનો પત્તો મળતો નથી. કોઇમાં માત્ર એકું અક્ષરની ચુક રહયાથી તે નામજ ફેરવાઇ જાય છે. દાખલા તરીકે, એક નુસખામાં "ભ્રમડી" નામની વનસ્પતી જણાવેલી છે. તો તે કઇ? તેનો પતોજ નહી મળે. મેં અનેક કાબેલ વૈદો સાથે મળી તલાશ કીધી, તો તે પણ નિષ્ફળ. કોઇ કહે એ બ્રહમદંડી હશે, કોઇ કહે બ્રાહમણી હશે, તો કોઇ કહે અમુક તમુક હશે. વળી કેટલીક જડી બુટી કિંવા વનસ્પતી એવી હોય છે, કે જે જંગલમાંજ મળી શકે, આપણી તરફ નહી; અને તે જો તાજી સ્થીતિમાં વાપરવાની હોય, ને જંગલમાંથી મંગાવતાં સુકાઇ જાય તો નકામી થઇ પડે.

(૩) એ નુસખા લખનારા મહાત્માઓ (કિંવા વૈદરાજો) વળી તેમને જાહેરાત આપવાને પણ નારાજ જણાય છે, જેથી તેઓ તેને ટુંકમાં એટલુંજ નહી, પણ મોઘમમાં લખી ગયા છે. તે એટલે સુધી કે તેમને કીમીઆનું નામ પણ આપતા નથી. તેને બદલે કોઇ લખી ગયા છે "રાજાનો ખેલ," કોઈ લખે છે "હેમ કલા," તો કોઇ લખે છે કાંઇ અમુક પ્રયોગથી સોનું થાય એમ પણ નહી લખતાં "શીકાર (શીકાર)" થાય એમ લખી ગયા છે. મેં પોતે આ નુસખા મેળવતા લખવા વગેરેમાં પુષ્કલ મેહનત લીધી છે તે છતાં, એમાંના કેટલાક શબ્દોના અર્થ હું પણ સમજી શકતો નથી. તેથીજ તો, તેમની જોડણી, વાક્ય રચના વગેરેમાં સેજ પણ ફેરફાર ન કરતાં, મેં તે જેમના તેમ કાયમ રાખ્યાં છે. એવું લાગે છે કે, એ નુસખાઓ તેના જાણકાર વૈદ્યો વગેરે ખાસ કરી પોતાની, પોતાનાં વંશજોની તથા પોતાના ચેલાઓની જાણ માટે સેજ યાદી તરીકે લખી યા નોંધી ગયા છે, અને તેમને જાહેરાત આપવાનો તેમનો ઇરાદો ન હતો. ગમે તેમ હોય, પરંતુ તેથી એ ઉત્તમ વિદ્યા લગભગ પડી ભાગી છે, અને અજ્ઞાન તથા લાલચુ મનુષ્યોના હકમાં નુકસાનકારક થઈ પડી છે. એ વિષયપર હજુ વધુ લખી શકાય એમ છે, પરંતુ હાલ તો એટલુંજ બસ.

નવસારી, નરીમાનવાડ, } તા૦ ૧-૯-૧૯૧૭. }

અ. બ. ફરામરોજ,
સંગ્રહ કર્તા.

પ્રકાશક તરફના બે બોલ.

એક વિચિત્ર પ્રકારનું નાનું સરખું પુસ્તક પ્રગટ કરતાં થોડાક ખુલાસાની જરૂર છે આપેલા કીમીયાઓ વાસ્તે કોઇપણ જાતની ખાતરી આપવાનું બની શકે તેવુંજ નથી કેટલાક તો માત્ર કોરડાફેજ છે. તોપણ જૂની પુંજી તરીકે સાચવી રાખવાની જરૂર જણાતાં આ સાહસ વહોર્યું છે. 'સાયન્સ'ના જમાનામાં કોઇપણ અભ્યાસક કાંઇ પણ ઉપયોગ કરી શકશે તો તેટલો લાભજ છે. નહિ તર પણ ગેરલાભ તો કશો છે નહિ એમ માનવામાં કોઇથી પણ ખાય લેવાય તેવું તો નથીજ.

આવાં નાનાં સરખાં પુસ્તકનો યોગ્ય ઉપયોગ થાય અને જુની વાતોને નવી નજરથી જોનારો કોઇ પણ નીકળે એવી આશા રાખી ગુજરાતની પાસે તે રજુ કરવામાં આવે છે.

પ્રકાશક.

૨૫-૯-૧૭.

રાજાનો ખેલ,

અથવા

કીમીઆની કરામત.

(૧)

પારો બાંધવાની બાબત.

પારો માખણીઓ, અંદરવાણીનાં ફળ છ, તે એક એકના કટકા ચાર કરે. પછે ખલમાં દન સાત લગે ખલે. પછે ઉજળા આંકડાના દુધમાં ખલે. પછે ઉજળા મોરસ દન ૭ લગે ખલે. ઉજળા ગોખરૂમાં દન ૭ લગે ખલે. પછે તેનું રૂપું થાય. તેમાંથી ટાંક ૧ એક કોડીઆંમાં મુકીને આંકડાનાં લાકડાંની આંચ, ઘડી એક મધ્યમ કરે, તો શીશ થાએ.

(૨)

કલઇ મારવાની બાબત.

કાચો કલઇ નાખે, પારો ટાંક ૮ આઠ, ગઉદંતી હડતાળ ટાંક ૮ આઠ, અકલગરો ટાંક પાંચ, શુવરનું દૂધ ટાંક ૫૧ એકાવન, આંકડાનું દૂધ ટાંક ૫૨ બાવન, ભાંગરાનો રસ ટાંક ૫૩ તેપન,

કુવારનો રસ ટાંક ૫૪ ચોપન, લીંબુનો રસ ટાંક ૫૫ પંચાવન, ગધેડીનું મુતર ટાંક છપન, હુર સાંકલનો રસ ટાંક ૫૭ સતાવન, કાળી તળશીનો રસ ટાંક ૫૭ સતાવન, એ સર્વે ખસે. પછે મનમાં છે તે કામ કરે. કલઇ શેર એકમાં ગડાઆં ના૦ ૨ એ મેલે. મોહાઉ ચોરેલુ થાએ.

(૩)

જસત મારવાની બાબત.

જસતનાં પતરાં શેર ૧ એક, પીવાની તાડી શેર ૧ એક, મધે ઘીધવ શેર ૪ ચાર વાટીને નાંખે. પછે જસતનાં પતરાં ગરમ કરીને રસમાં જબકોલાં દીએ ને જોયા કરે. જ્યાં લગી તાડી શેર એક બળે ત્યાં લગી. તો પોતીકું રૂપ થાએ.

(૪)

ત્રાંબુ મારવાની બાબત.

પઇસો એક લીસો જુનો, ચરૂઆ એક માટીનો, તે મધે નગોડ સફેદ લાવી છુંદીને અરધા ચરૂઆમાં મૂકે. પછે ઉપર પૈસો મૂકે, પાછો ઉપર નગોડ મૂકે, ને ચરૂઓ મોહડાં સુધી ભરે. મોહુ જબર બીડી કપડમોટ કરી આતશની આંચ કરે. તાહડુ થાએ ને કહાડે, તે પૈસો સફેદ થાએ. પછે માતરા વાલ એક ભાર ત્રાંબા ઉપર નાંખે, તો સફેદ થાય.

(૫)

લોહડું મારવાની બાબત.

ખરાં લોહડાંનો ભુકો પૈસા ૨ બે ભાર, દાડમનાં દાણાનાં રસમાં ભીંજવી રાખે ને તડકે રાખે. એ રસ સુકાય ને બીજો રસ મેળીને તડકે સુકવે. એ રીતે પટ બાર દીજીએ. પછી તેનું ચુરણ કીજીએ.

(૬)

લોહડું મારવાની બાબત બીજી.

લોહડું—શેર ૧ એક, નોસાર શેર ૧ એક, એકઠું કરી દન બે લગે ખલ કરે. ચુલે ચહડાવી આંચ પહોર ૩ ત્રણની કરે. પછે ઉતારીને ખલ કીજીએ તો લાલ રંગનું થાએ.

(૭)

હીંગલો મારવાની બાબત.

હીંગળો પૈસા ૧ ભાર લઇ તેને ઠીકરામાં મુકી હેઠે આંચ કરીને ઉપર લીંબુનો રસ શેર ૧॥ દોઢના ટોવા દીજીએ, રસ બળી રહે ત્યાં લગે, પછી રતી એક પાનમાં ખાય, તો ચોર્યાશી ૮૪ વાને ટાળે, જોલાને પેટની ચુકને ટાળે.

(૮)

હીંગળો—હીંગળો પૈસા ૧ ભાર ઠીકરામાં મૂકી હેઠે આંચ કરે. હીંગળા ઉપર આંકડાનાં દૂધના ટોવા દીજીએ. દૂધ શેર સાડાચારના દીજીએ, તો હીંગળો સફેદ થાએ. તેમાંથી ચોખા ૧ ભાર દન ૭ સાત લગે પાનમાં ખાએ, તો ભુખ શેર પાંચની લાગે, અને શરીરનો રોગ જાએ.

(૯)

હીંગળો—ખાખરનાં લાકડાંને બાળી રાખ કરે. તે રાખ હાંડીમાં ભરે. વચમાં હીંગલો તોલો એક મૂકે. પછે હાંડી પૂરી ભરે. મોં મજબુત બંધ કરી ચુલે ચહડાવે. પછી કહાડે તો સફેદ થાય. એમાંથી ચોખા ૨ ભાર ખાએ તો તાકાત વધે.

(૧૦)

ત્રાંબુ મારવાની બાબત.

નારંગીયા વછનાગનો કન કહાડીને કોડીઆમાં તળે ઉપર મેલે. વચે પઇસો મૂકીને કપડમીટ કરે. પછી છાણાં ૮૦ ની અગ્ની કરે. પ્રથમ તાંબાનાં પતરાંને પટ દીજીએ. તાડી, સરકો, આમલી, લીંબુ, આંકડાનો રસ, કુંવારનો રસ એનો છૂટોછૂટો એક એક દહાડો પટ દીજીએ. પછી ઉપર લખ્યા પ્રમાણે કરે તો પૈસો મરે, ઉજળો થાએ, વજન બરાબર થાએ.

(૧૧)

પારો મારવાની બાબત.

પારો તોલા ૭ સાત લેઇને વેઉનાં પાતરાં, આંકડાંના પાતરાં કાચાં પાકાં લઇને સરખે ભાગે બેઉને છુંદીને રસ શેર ૧ કહાડવો. પછે ઠીકરૂં એક ઉંડુ ચુલા ઉપર મુકવું. તેમાં પેલા રસમાંથી જરા નાંખવો. ગરમ થઇ ઉભરાણુ ચહડે, ને બેસે ને પછે માંહે પારો નાંખવો. પછે રસ બળતો જાએ ને ઉપર ટોળા દેતા જવુ. એ રીતે રસ શેર ૧ એક બાળવો. એવું એવુ વાર દશ કરે, રસ શેર દશ પાએ તો માખણીઓ થાએ.

(૧૨)

પારો અકસીર કરવાની વીગત—પારો, અમલશાડો ગંધક, મનશલ, હીંગળો, એ દરેક તોલા ચાર ચાર. પછે પારો પહેલાં ઘડી બે ઘડી સુધી મીઠાંમાં ખલ કરવો. પછે કાંદાનો રસ શેર અર્ધ કહાડીને સર્વ રસમાં એકઠુ ખલ કરવું. પછે ચપટું એક ચીનીનું ઢાંકણુ હોએ તેવું લીએ. પછે તે ચપુ અરધુ ભરવું, ને અરધું ખાલી રાખવું. પછે ઢાંકણુ ઢાંકીને તેની મુદરા કીજીએ ને ચીનીનો કપડછાણુ કરીને, તથા ખડી, કાથો, જુનો રૂ, રાખ, એ શર્વેની મુદરા કરે. પછે ચુલામાં દન પાંચ છ લગે દાટે. ઉપર દન એકમાં વાર ત્રણુ રાંધે તો અકસીર થાએ. જેને માલમ હોય તે, આગળ જઇ કહાડે.

(૧૩)

એક ધાતુને બીજી સાથે મેળવવાની બાબત.

(સોમલ તથા તાંબુ તથા રૂપું મેળવવાની બાબત.)

સોમલ તોલો એક, મીઠું શેર ૦ા પા, સંચર શેર ૦ા પા, એ બંનેને વાટી કુલીમાં તળે ઉપર મૂકી વચમાં સોમલ મૂકી મોહડું બંધ કરી કપડમીટ ૩ ત્રણ કરે. દીપક અગ્ની પોહોર ૪ ની કરે તો કલક થાએ. પછે ત્રાંબું તોલો એક ઘાલીને તેમાં માસો ૧ એક કલક નાંખે, તો સફેદ થાએ. પછે સરખે ભાગેરૂપાં સાથે જોડે તો શીકાર થાએ.

(૧૪)

સોમલ-સોમલ તોલો ૧ એક, નોસાર તોલો ૧ એક, રૂપાંના વરખ તોલો ૧ એક, ફટકી માસા ચાર, પારો માસા બે, એઓને એકઠાં વાટી કુરડીમાં ઘાલીને મોહડું બંધ કરી કપડમીટ કરે. પછે દીપક અગ્ની પહોર ચારની કરે. પછે તાંબુ તોલો એક તે માસો એક મેલો. પછે તે તાંબુ સાથે સરખે ભાગે ગાલે તો શીકાર થાએ સહી.

(૧૫)

સોમલ—સોમલ, પારો, ફટકી, એ દરેક તોલો એક એક લઇ લીંબુના રસ સાથે વાટે, ને લીંબુના સોટાએ ઘસીએ, દન, સાત લગે.

પછે તાંબાની હાબડીમાં ઘાલીને મોહડું બંધ કરે, ને કપડમીટ ૭ સાત કરે. પછે દીપક અગ્ની પહોર ચારની કરે તેા ભસ્મ થાએ. પછે તાંબુ તોલેા એક, તેમાં માસેા ૧ એક મુકે. પછે તે તાંબુ રૂપાં સાથે જોડવું પડે તેા જોડે, નહી તેા એકઠું પણ થાએ.

(૧૬)

રાજાનેા ખેલ છે.

તેલ શેર એક, રાજા તોલા ૩ ત્રણ, ડાઇઆમાં ભરીને માસ છ લગી રાખે તેા કોટકેા બંધાએ એવું છે.

(૧૭)

વંગનેા ખેલ છે.

બેડાં શેર ૧ એક, ખુલ તલનેા શેર એક, કથીર શેર ૦। પા, તેના કટકા કરીએ. પછી કનટોલામાં થરેથર પાંથરીએ, ચુલે ચહડાવીએ, ને અગ્ની પહોર એકની કરીએ, ખાવાની વીગત લખી છે. તવખીર ટાંક અરધેા, જીરૂં ટાંક અરધેા, ખાંડ બુરાં ટાંક અરધેા, એ મેલવી ખાય તેા સારૂં થાએ.

(૧૮)

જોડાની વીગત છે.

સોમલ તોલેા એક, મીઠું કુંકણી શેર ૦। પા, સનચર શેર ૦। પા, સંચર તથા મીઠું બંનેને

વાટીને કુરલીમાં તળે ઉપર મુકી વચમાં સેામલ મુકીએ, અને કુરડીનું મેાઢું બંધ કરી કપડમીટ ત્રણ કરીએ, ને દીપક અગ્ની પહેાર ચારની કરીએ તેા કલક થાએ. પછે ત્રાંબું તેાલેા ૧ એક ગાળીને તેમાં માસેા એક કલક નાંખીએ, તેા સફેદ થાએ. પછે સરખે ભાગે રૂપાં સાથે જોડીએ તેા શીકાર થાએ.

(૧૯)

જોડાનું—સેામલ તેાલેા એક, નેાસાર તેાલેા એક, રૂપાંનેા વરખ તેાલેા એક, ફટકી માસા ૪ ચાર, પારેા માસા બે, એ જણસને એકઠાં વાટે, ને કુરડીમાં ઘાલીને મેાઢું બંધ કરી કપડમીટ ત્રણ કરીએ. પછી દીપક અગ્ની પહેાર ચારની કરીએ. પછે તાંબુ તેાલેા એક, તેમાં માસેા એક મેલીએ. પછી તે તાંબું સાથે સરખે ભાગે ઘાલીએ તેા શીકાર થાએ.

(૨૦)

જોડાનું—સેામલ તેાલેા ૧, પારેા તેાલેા એક, ફટકી તેાલેા ૧ એક, એ જણસ ૩ ત્રણ એકઠી લીંબુના રસ સાથે વાટીએ, ને લીંબુનાં સેાટાએ કરી ઘસીએ, દન સાત સુધી. પછી તાંબાની ડાબડીમાં મુકીને મેાહડે મજબુત ઢાંકણું દીએ, ને કપડમીટ ૭ કરીએ. પછી દીપક અગ્ની પહેાર ચારની કરીએ, તેા ભસ્મ થાએ. પછી તાંબુ તેાલેા

૧, તેમાં માસો ૧ મૂકે. પછી તે તાંબુ રૂપાં સાથે જોડવું પડે તો જોડીએ, નહીં તો એકઠું પણ થાએ.

(૨૧)

જોડાનું-પારો તોલો ૧, સોમલ તોલો ૧, એ બેઉને લીંબુનાં રસમાં ખલ્ર કરે, દન ૭ તડકે મેલે ને દન ૭ પછી તાંબુ તોલો ૧, તેમાં માસો એક મેલે તો જરદ થાએ.

(૨૨)

જોડાનું-તાંબુ તોલો ૧, ગાળીને રસ કરે. તેમાં સોમલ દાડમીઓ તોલો ૦ા પાનો ગાંગડો એક મેલીએ. પછી તે ગાંગડો રસ થાએ ને ઢાલીએ. એ રીતે વાર ત્રણ ઢાલીએ. પણ સોમલ વાલ ૧ મુકીને ઢાલીએ. બાકી વાલ બે તો જરા એક મૂકીને ઢાલીએ. પછી તાંબુ તોલો ૧, રૂપું સારૂં તોલો અરધો, સાથે જોડીએ. જોડતાં રસ મધે સાબુ જરા મુકીએ, તો રૂપું સારૂં થાએ.

(૨૩)

જોડાનો હેાનર શીકાર છે-સોમલ લુણીઓ વાલ ૨ ભાર, પારો વાલ ૩ ભાર, એ બને જણસને આંકડાના દુધમાં ખલીએ, પહોર ૨ સુધી. પછી ગોળી વાળીએ. તે ગોળીને છાણુ એક કોરીને તેમાં મુકીએ. ઉપર છાણુ એક ઢાંકીએ, ને છાણું બાંધીને આસપાસ મેલીએ. જુમલે

છાણાં ૩ ત્રણુની આંચ દીજીએ. પછી તાહડું પડે ને દીજીએ. ચુના જેવું થાએ તે અકસીર થઇ. પછી તાણુ તોલો એક ગાળીને રસ થાએ, ને વાલ બે ભાર અકશીર મુકીએ તો સફેદ તાંબુ થાએ ને રૂપાંની સાથે સરખે ભાગે મુકીએ તો શીકાર થાએ.

(૨૪)

જોડાનો ખેલ છે–પારો તોલા ૨, સોમલ તોલા ૨, પમાડીઆનાં બીજ ટાંક ૨, એ સર્વે તુળસીના રસમાં ખલ કરીએ, પછી ઠીકરામાં મુકીને છાણાં બેની આંચ દીજીએ તો અકશીર થાએ. પછી તાંબુ તોલો ૧, ગાળીને અકશીર વાલ ૨) ભાર નાંખીએ, ને રૂપાં સાથે મેળવીએ તો શીકાર થાએ.

(૨૫)

સોનાના જોડાનો ખેલ છે.

સીસું તોલો ૧, રૂપું તોલો ૧, તાંબુ તોલો ૧, તાંબાના પતરાંને ઝીણાં કાગળ જેવાં કરીએ, પછી લજામણીના મુળીઆંનો ભુકો પતરાંને થરેથર ચોપડીએ, ને તળે ઉપર ચોંટાડીએ. પતરાંને ઠીકરી ૧ કરીએ. પછી છાણાં પાંચની અગ્ની દીજીએ. પછી કહાડીને રૂપું તથા સીસું તથા તાંબુ પટ દીધેલુ, એ ત્રણે એકઠાં કરીએ. પછી તોલા ૩ થાએ, ને તેને મુશમાં ઘાલીને ગાળીએ, વાર ૧૦ તથા ૧૫ તથા ૨૦ વીશ, જ્યાં સુધી સીસું તથા તાંબુ બળે ત્યાં સુધી ગાળીએ, ને રૂપું તોલો ૧ રહે

ત્યારે રસ કરીને ભરમડીનાં પાતરાનાં રસમાં રૂપાંનો રસ રેડી દીજીએ, તો રંગ સારો જરદ થાએ. પછે તેની સાથે સરખે ભાગે હેમચીમાં લાવીને મેળવીએ તોલો ૧, તો હેમ સારૂં થાએ. રૂપ્યા ૧૨ તથા ૧૩ ના કસનું થાએ. જોડો ઘણો સારો છે. અજમાવેલો છે.

(૨૬)

રૂપાંનાં જોડાની વીગત–તાંબાનો ભુકો તોલા ૨૮, સોમલ તોલા ૧૦, રસકપુર તોલા ૫, નોસાગર તોલા પાંચ, જમાલગોટાની બીચ તોલો એક, સુરોખાર તોલા ૫, એ સર્વે જણસ લઇ એકઠું કરી કોબીની ભાજીના રસ સાથે ખલ કરીએ પોહોર ૪ સુધી. તે વાર પછી મટોડીની મુસમાં ઘાલીને ગાળીએ, તો તાંબુ સફેદ થાએ. પછી તાહડું પાડીને કહાડી લીજીએ. પછે તેની સાથે સરખે ભાગે રૂપું મુકીએ તો સારૂં થાએ. જો કઠણ થાએ તો રૂપું તથા તાંબુ ગાળતી વખતે નરમ કરવાની ગોળી મારવી. તેના વસાણા:–ગોળ તોલા ૩, સાબુ તોલા ૪, મીણ તોલા ૨, રસકપુર તોલો અરધો, એ સર્વે વસાણાં લઇ વાટીને બોર પ્રમાણે ગોળી કરીએ, પછી પેલો રસ તાંબુ તથા રૂપું મેળવતી વેળા ફરતો જાએ તેમાં પેલી ગોળી નાંખતા જઇએ. ઉપરાઉપરી નાંખીએ, તો નરમ થાએ. પછી તેનો ઘાટ ઘડાવીએ તો રેઆલને ભાડે ખપશે.

(૨૭)

જોડાનો હુનર છ-પારો હરણીઓ તોલો ૧, રસકપુર તોલો ૧, રૂપું તોલો ૧, કલઇ તોલો ૦૧, નોશાગર તોલો ૧, એ સર્વેને લીંબુના રસમાં ખલ કરીએ, પહોર ૧ સુધી. પછી તાંબાની ડાબડી તોલા પાંચમાં ભરે. પછી કપડમીટ ૩ કરીએ. પછી અડીઆંની આંચ પહોર ૧ ની કરીએ તો અકશીર થાએ. પછી તાંબુ તોલો ૧ ગાળે, તેમાં માસા બે અકશીર નાંખીએ તો સફેદ થાએ. પછી સરખે ભાગે રૂપું મેળવીયે તો શીકાર થાએ. એ હુનર જો બને તો ઘણો સારો છે.

(૨૮)

અકસીર યાને કીમીઆ કરવાની બાબત.

સોમલ તોલા ૩, ફટકી તોલા ૨, નોશાગર તોલો ૧॥, કપુર રાંધેલો તોલા ૩, રૂપમુખી તોલો અરધો. એ જણસને ખલમાં ખલીએ તુળશીનાં રસમાં દન ૩ લગે ખલે. પછે લુગદી થાએ, ને તેની કટોરી બનાવે. પછી રાખે. પછી માંણનું તેલ તે કટોરીમાં મોહડાં સુધી ભરે. પછી કાંસાનું થાડકું, ઉંડી કોરનું લીજીએ, તેની વચમાં કટોરી મુકે. તે ઉપર કાંસાનો વાટકો ૧ જાડો દલદાર ઉંધો ઢાંકે. અડદનો આટો તથા ખડી તથા મીઠું એ ત્રણે જણસને કુટી છાણીને પાણીમાં કાલવીને કાંસીઆની કોર બીડીએ, અને

તે સુકાએને થાડકામાં પાણી રેડીએ, અને ચુહલે ચહડાવીએ, ને સરસીઆં તેલે કરીને દીપક અગ્ની કરીએ. પહોર ૩ ત્રણની. પછી ખરી પારો તોલા ૫, ગરમ કરીને ઉપર લખેલુ છે તેમાંથી વાલ ૩ તથા ૩॥ તથા ૩॥। ને માજને ભભરાવે, તો અકશીર થાએ. એ તરતીબ ફકીરોની બનાવેલી છે, સહી છે.

(૨૯)

પારો તથા ત્રાંબુ મેળવવાની બાબત.

પારો તોલો ૧, સોમલ તોલો ૧, એ બેઉને લીંબુના રસમાં દન ૭ ખલ કરે. દન ૭ તડકે મેલે. પછે તાંબુ તોલો ૧, તેમાં માસો ૧ મેલે, તો જરદ થાય.

(૩૦)

સોમલ તથા પારો તથા ત્રાંબુ મેળવવાની બાબત.

સોમલ હુણીઓ વાલ ૨ ભાર, પારો વાલ ૩ ભાર, એઓને આંકડાના દુધમાં પોહોર ૨) ખલે. પછે ગોળી વાળે. તે ગોળી, છાણું એક કોરી તેમાં ઘાલે. ઉપર છાણું ૧ ઢાંકે, ને છાણું એક ભાંગીને આસપાસ મેલે, ને આંચ દીજીએ. તાઢુ થાએ ને લીજીએ. ચુના જેવું થાએ તે અકશીર થઈ. પછી તાંબુ તોલો ૧ ગાળીને તે રસ થાએ ને વાલ ૨) ભાર અકશીર મુકે, તો તાંબુ સફેદ થાએ. તે રૂપાં સાથે સરખે ભાગે મેળવીએ તો શીકાર થાએ.

(૩૧)

બીજું-પારો તોલા ૨, સોમલ તોલા ૨, પમાડીઆનાં બીજ ટાંક ૨, એ સર્વે તુળશીનાં રસમાં ખલ કરે. પછે ઠીકરામાં મુકીને છાણા એની આંચ કરે તો અકશીર થાએ. પછે તાંબુ તોલો ૧ માં, અકશીર વાલ ૨. ભાર નાંખે, ને ઉપર સાથે મેળવે તો શીકાર થાય.

(૩૨)

સુનું તથા સીસું તથા રૂપું તથા ત્રાંબુ મેળવવાની બાબત.

જોડા સુનાનો–સીસું, રૂપું, તાંબુ, એ હરેક તોલો એક એક. તાંબાંના પતરાં ઝીણાં કાગજ જેવાં કરે, પછે લજામણીના મુળીઆંનો ભુકો કરીને પતરાને થરેથર ચોપડે ને તળે ઉપર ચોપડે. પતરાંને ઠીકરી એક દીજીએ. પછી છાણાં પાંચની અગ્ની દીજીએ. પછે કહાડીને રૂપું, સીસું તથા ત્રાંબુ પટ દીધેલું એઓને એકઠાં કરે. પછી તોલા ૩ થાએ, ને મુસમાં ઘાલીને ગાળીએ, વાર દશ પંદર તથા વીશ, જ્યાં સુધી સીસું તથા ત્રાંબુ બળે ત્યાં સુધી, ને રૂપું તોલો ૧ રહે, ને રસ કરીને ભરમદીનાં પાતરાનાં રસમાં રૂપાનો રસ રેડી દીએ, તો રંગ સારો જરદ થાએ. પછે તેની સાથે સરખે ભાગે હેમચીમાં લાવીને મેળવીએ તોલો ૧, તો હેમ સારૂં થાએ. અજમાવેલું છે.

(૩૩)

રૂપું તથા ત્રાંબુ તથા સોમલ મેળવવાની બાબત.

જોડા રૂપાંનો–તાંબાનો ભુકો તોલા ૨૮, સોમલ તોલા દશ, રસકપુર તોલા પાંચ, નોસાગર તોલા પાંચ, જમાલગોટાની બીચ તોલો ૧, સુરોખાર તોલા પાંચ, એ સર્વેને એકઠું કરી કોબીની ભાજીના રસ સાથે પહોર ૪ ખલ કરે. પછે મટોડીની મુસમાં ઘાલીને ગાળીએ, તો તાંબુ સફેદ થાએ. પછી તાહડુ પડે ને કહાડી લે. પછે તેની સાથે સરખે ભાગે રૂપું મેલે તો સારૂ થાએ. જો કઠણુ થાએ તો રૂપું તથા ત્રાંબુ ગાળતી વેળા ગોળી મારવી, નરમ કરવા માટે. તેનાં વશાણુ આ છેઃ–ગોળ તોલા ૩ ત્રણ, સાબુ તોલા ૪, મીણ તોલા ૨, રસકપુર તોલો ૦।। અડધો, એ સર્વેને વાટીને બોર જેવી ગોળી કરે. પછે પેલો રસ તાંબુ તથા રૂપું મેળવતી વેળા ફરતો જાએ. તેમાં પેલી ગોળી નાંખતા જઇએ. ઉપરાઉપરી નાંખે તો નરમ થાએ. પછે તેનો ઘાટ ઘડાવીએ, તો રેઆલને પાડે ખપશે.

(૩૪)

પારો તથા રૂપું તથા ત્રાંબુ મેળવવાની બાબત.

પારો હરણીઓ, રસકપુર, રૂપું, નોસાગર, એ દરેક તોલો એક લઇ લીંબુના રસમાં પહોર એક ખલ કરે. પછે તાંબાની દાબડી માહે તોલા પાંચ ભરે. કપડમીટ ૩ કરે. પછે આંચ અડીઆંની પહોર

૧ કરે તો અકશીર થાએ. પછે તાંબુ તોલો ૧ ગાળે. તેમાં માસા બે અકશીર નાંખે તો સફેદ થાએ. પછે સરખે ભાગે રૂપું મેળવીએ તો શીકાર થાએ. એ હોનર જો બને તો ઘણો સારો છે.

(૩૫)

ત્રાંબાની ખાખ બનાવવાની બાબત.

ઝાડ એક ત્રણ પાંખી હોય છે, તેનાં પાતરાં દશ લાવીને પછે છાણું મોટું લાવીને છાણાંને કોરીએ. પછે પાતરાં પાંચ છાણામાં પાથરીએ. તે ઉપર પૈસો મુકીએ. બીજા પાતરાં પાંચ તે ઉપર ધાંકે. તે ઉપર છાણું એક બીજું ધાંકીએ. છાણાં ચાળીશની આંચ કરે, તો ભસ્મ થાએ, ને ઉજળો થાએ.

(૩૬)

બીજું–પૈસો એક લીસો લીએ. સોવનમખી ગાંગડીઆ પાચ પૈસા બે ભાર, તેને વાટી કપડછાણ કરીને ચરૂઆમાં મુકે. અરધો ભરે અને તે ઉપર પૈસો મુકે. બાકી ભુકો અરધો ભરી ચરૂઆનું મોઢું મજબુત બીડે. કપડમીટ ૩ ત્રણ કરે. પછે છાણા ૧૦૦ સોની આંચ કરે તો ભસ્મ થાએ. તે આસમાની રંગે થાએ. પછે ઠીકરી ઉપર મુકી ગરમ કરે, તે પૈસો ભસમ થાએ, ને તે ઉપર તુળશીનાં પાતરાંના ટીપાં પાડીએ. પછે હાબડીમાં ઘાલીને ફરી આંચ દીએ તો સફેદ થાએ.

(૩૭)

બીજું-તાંબુ શેર ા, તેનાં પતરાં ચ્યાર કરે, ને કાંજીમાં ઉકાળે. પછે પાનાને લીમડાંના રસમાં ઉકાળે, ને સુકવે. પછે ગંધક અમલશાડો શેર પા, પારો ટાંક સવા, એ બેઉને એકઠાં ખલે. પછે માટીનું કોરૂં વાસણ લઇ તેમાં વસાણું તથા પતરાં થરેથર મુકે, ને મોહડું બીડે. પછે ખડી, નીમખ, રાખ, માટી કાળી તથા પીળી એ હરેક શેર અધઅધ લઇ કુટી એકરસ કરી ધાંકણાંએ બીડે. કપડાંના પાટા બે દીજીએ ને માટી કેળવેલી છે તે લગાડે, ને વળી ધાંકણા ઉપર ભાર મુકે, જેથી હવા નહી નીકળે. પછે ચુલે ચહડાવીને આંચ પહોર એકની કરે. તાહડું થાએ ને કહાડે. પછે તે પતરાં બરોબર પારો લીએ. તે પતરાં, પારો લીંબુનો રસ શેર અર્ધમાં ખલે. રસ સુકાએ ને કાચની શીશીમાં ભરે, ને શીશીને મોઢે મુદરા કરે. પેલું જન્તર અંગલી ઘડી પાંચનું કરે. તે તાહડું થાએ ને કહાડે તો કલક થાએ. પછે તાંબુ તોલો ૧, કલક માસો ૧ નાંખે તો દીપક થાએ.

(૩૮)

બીજું-કાળા ધતુરાનો રસ શેર અડધો, આંકડાનું દુધ શેર અડધો, એ બન્નેને એકઠું કરી ચરૂઆમાં ઘાલે, તેમાં પૈસો મુકી મોં બંધ કરે, ને કપડમાટ ત્રણ કરે, ને ગજપુટ મધે છાણાં તથા અડીઆંની આંચ દીએ, તો પૈસો શીકાર થાએ. એ અંબેરામ બેરાગીનું કહેલું છે.

(૩૯)

બીજું–પૈસો ૧ હીસો લીજીએ. પછે ચરૂઓ એક મીટીનો. તે મધે નગોડ સફેદ લાવી છુંદીને અરધો ચરૂઆમાં ભરે. પૈસો મુકીને, બાકી નગોડ ચરૂઓ ભરે. પછે મોહડું બીડી કપડમીટ કરી ગજપુટ આંચ દીજીએ. તાઢું થાએ ને કહાડે તો પૈસો સફેદ થાએ. પછે માતરા વાલ ૧ ભાર તાંબા ઉપર નાંખે તો સફેદ થાએ.

(૪૦)

બીજું–પૈસો એક લઇ ગરમ કરીને સાફ કરે. પછે સફેદ ગુંજ શેર પા લઇ રાતે ભીંજવી રાખે. તેને કુટી બારીક કરીને તેની મુસ તથા છાણું બનાવે. પછે ગંધક અમલસાડો તોલો ૧ નો ભુકો કરીને મુશને સુકવીને તેમાં મુકે. વચમાં પૈસો મુકે. પછે ધાંકીને કપડમીટ સાત કરે. પછે ખાડો કરીને તોપલા બે અડીઆંની આંચ કરે. પહેલાં ચોકી ગોરખની મેલીએ. તાહડું થાએ ને કહાડી લે. પછે ચોખા ૧ ભાર પાનમાં ખાએ તથા મધમાં ખાએ તો તાકાત વધે. ખોરાક તર ખાએ તો મજરફ છે.

(૪૧)

કીમીઉં બનાવવાની વધુ બાબત.

શોમલ, ફટકી, કપુર રાધેલો, એ હરેક તોલા ૩ ત્રણ ત્રણ, નોસાગર તોલો ૧ાા,

રૂપમુખી તોલો અર્ધ, એ સર્વેને તુળશીનાં રશમાં દન ૩ ત્રણ ખલ કરે. પછે લુગદી થાએ ને તેની કટોરી બનાવે. પછે રાખે. પછે મીણનુ તેલ કટોરીમાં મોઢ સુધી ભરે, પછે કાંસાનુ ઢાંકણું, ઉંડા કોરનુ લીએ, તેની વચમાં કટોરી મુકી તે ઉપર કાંસાનો વાડકો જાડા દલદાર તે કટોરી ઉપર ઉંધો ઢાંકે. પછી અડદનો આટો. ખડી, મીઠું, કુટી છાણીને પાણીમાં કાલવીને કાંસીઆની કોર બાંધે અને તે સુકાએ ને વાડકામાં પાણી રેડે, ને ચુલે ચડાવે. ને દીપક અગ્ની પહોર ૮ ની કરે. પછી બને. પારો તોલા પાંચ ગરમ કરીને ઉપર લખેલુ છે, તેમાંથી વાલ ૩ તથા ૪ તથા ૫ા ખવરાવે તો અકશીર થાએ. એ ફકીરોનો બનાવેલો સહી છે.

(૯૨)

ધાતુઓ ઉપર રંગ ચડાવવાનું તેલ બનાવવાની તથા સોનાની બાબત.

ભુણનુ ગોશ શેર પાંચ લાવી ગુકતાં કરીને, માંહે હડતાળ અદપાવ નાંખી, બારીક કરીને, પછે ગોસને મસાલાની પખે લગાડે. પછે હાંડીમાં ભરી રાખે તો કીડા પડે છે. તેથી લુગડાએ મોં બાંધીએ. જેવારે બધુ ગોસ કીડા ખાઇ જાય તેવાર પછી મસાલો ખવાડાએ. તેની વીગત:- હડતાળ પૈસા ૧ ભાર, પારો પૈસા એક ભાર, બકરીની નળીમાંની બીજ પઇસા ૨ ભાર, એ

ત્રણેને ખલ કરીને પેલી કીડાવાલી હાંડીમાં નાંખે. તે પણ કીડા ખાઇ જાએ. જેવારે કીડા પાંચ સાત રહે તેવારે રંગ પીળો થાએ. પછે તે કીડા શીશીમાં ભરીને મોહું બંધ કરે. પછે ખીચડી સીજવા આવે ત્યારે શીશી ખીચડીમાં ખોશી દીએ તો તેલ થાએ ને તડકે મેલે તોભી તેલ થાએ. પછે તાંબાને તથા રૂપાંને લગાડી ચુલામાં નાંખે તો સુનું થાએ. મજરફ છે. ઘણું સારૂં છે. શેખ અલીનું કહેલું છે.

(૪૩)

શીશું મારવાની બાબત.

સીસું શેર ૧ ગરમ કરીને પાણી થાએ ને કુંવારની જડે હલાવીએ દન ૬૪ સુધી. ચુલા ઉપર રાખે. આગ તાહડી થવા નહીં દીએ, તો સીસું લાલ સીંદુર જેવું થાએ. તેને પટ દીજીએ. કુંવારનો રસ નાંખીને ખલ કરે. ગોળી થાએ ને કુલીમાં ભરી મોહું બંધ કરે. પછે કોયલાની તથા છાણાંની આંચ દીએ. દરૂદ પાંચશો પડે એટલીવાર આંચ દીએ. કહાડીને વળી કુંઆરનો રસ નાંખીને ખલ કરે, વળી આંચ દીજીએ. એવા ૭૦૦ તથા ૭૫૦ દીજીએ તો સીસું મારેલા રંગનું થાએ. અકશીર થાએ. પછે તાંબું તોલો ૧ તે માંહે વાલ ૧ ભાર નાંખીએ, તથા રૂપાં ઉપર નાંખીએ તો સુનું થાએ. એ મજરફ છે. શેખઅલીનું કહેલું છે. જો બને તો ઘણું સારૂં છે.

(૪૪)

પોલાદ અથવા લોહડું મારવાની બાબત.

જો કોઇ માણસે પોલાદ અથવા લોઢું મારવું હોય, તો તેને પોલાદ અથવા લોઢું (જે મારવુ હોય તે) ટાંક ૧, શંકનો ભુકો ટાંક પોણો, સંખીયો સોમલ ટાંક પોણો, ટંટણ ખાર ટાંક પોણો, સુરોખાર ટાંક પોણો, એ ચારે દવાને છુંદી બારીક કરી કોરી ઇંટ લઇ તેને કોરી, તેમાં થોડી દવા ભરી, ઉપર પોલાદ અથવા લોઢું જે હોય તે મુકી ઉપર પેલી બાકી રહેલી દવા ભરી, તેને કપડમીટ કરીને તેને કોલસાની આંચ, ત્રણ ઘડી સુધી દીએ. પછી તે રસને સમુદરફીણમાં નાંખીએ. તેમાં ઘોડાના નખનો ભુકો કરી નાંખે તો એ રક્ષ થાય ને પછી તે સફેદ રૂપુ થાએ.

(૪૫)

તાંબાનું પત્રું ત્રણ તોલા લેવું. તેને પ્રથમ પાણીમ ઉકાળવું. તે પછી ચીમતાથી કાઢી ચુલામાં નાંખી તપાવવું. (તે ચુલો કોલસાનો ખૂબ ગરમ હોય) વળી પાછુ પેલા પાણીમાં ઉકાળવું, ને પછી ફરી ચુલામાં તપાવવું એટલે ખુબ નરમ થશે, તે એટલે વેરકે પાત્રાંની પેઠે વીંટલાઇ શકશે. ત્યાર બાદ નીચે જણાવેલી ચાર વનસ્પતિને સાથેજ છુંદીને તેનો રસ તથા

છુંદો (કુચો) જુદાં જુદાં કાઢવા. બાદ એક કાઢવનું કોડીઉં લઇ તેમાં આ રસ રેડવો. તે રસમાં પેલું નરમ પત્રું મુકવું. તેના ઉપર પેલો છુંદો મેલવો. પછી તેનાપર બીજું કોડીઉં મેલી બંધ કરવું. પછી એક લુગડાંને કાદવમાં ખરબોટીને તે લુગડાં વડે એ કોડયાંને કપડબંધ કરી લેવું. બાદ એક ખાડો ખોદવો. તે ખાડામાં થોડા જંગલી છાણાં મેલી તે ઉપર તે મુકવું, અને તેના ઉપર પણ છાણાં મુકવાં (બધું મળી છાણાં પાંચ શેરને આશરે) તે પછી એક હાલ્લું લેવું, તેમાં બેચાર છેદ પાડવાં. તે હાલ્લું આ ભઠી (ચુલા) ઉપર ઢાંકવું. અંદરથી આતશની આંચ આપવા સાથે તે ધીરો આંચે થયા કરે. સાંજે પાંચ વાગે એ આંચ શરૂ કરવી, અને તે સવારે પાંચ વાગે કાઢવું. તો અચ્છો ગોળો તઇયાર થશે, ઉપર જે વનસ્પતિ ચાર કહી છે તે આઃ-(૧) પાંહરોપરસની છાલ આશરે શેર ૦ા પા (૨) તેલ્યો કંદ ૦ા પાશેર (૩) કડવી ગુંહીના પાંત્રાનો રસ શેર ૦ા પા (૪) કડવી ગોલારોનાં પાત્રાંનો રસ શેર ૦ા પા (એમાંથી તેલ્યો કંદ અને કડવી ગોલારી મળવી મુશ્કેલ પડે છે.)+

(૪૬)

સોનાની બાબત.

(૧) સોમલ સંખીઓ પૈસા બે ભાર

+ ઝીલ્લે સોનગઢવાળા જોશી રાવજીભાએ બતાવેલો રાજાનો ખેલ.

ડલી લીજે. સાણુનેા ફુલ ઝીણેા મેારી પાણીથી વાટી લુગદી કરી માંહે મલ મુકેા, ગેાળેા કરી ઉપર આટાનેા પુર બાંધી પાછેા ગેાળેા કરી, છાણાં પાંચના પાકા દેવતામાં (વગર ધુંવાતા) ગેાળેા સેકી જેાયા કર્યે. દાજવા દેવેા નહીં. તાઢુ પડે મલ કાઢી લેવેા. એમ ૭ વખત કરવું. પછી ત્રાંબાના પતરાં કરી પૈસા ૪ ભાર તેને ઉનાં કરી આમલીએ ધેાઇ ગાળીને રવેા પાડવેા. પછી ગુલાબ ભરવાના સીસાનેા કાચ પૈસા ૧ ભાર તથા સાજી પૈસા ૧ ભાર, બંને ભુકેા કરી અરધેા ભુકેા કુડીમાં મુકી તેપર તાંબાનેા રવેા મુકે, તે પછી ખડીએા ખાર, તેપર પેલેા અરધેા ભુકેા, તેપર જસત તેાલેા ૧ એક મુકી ગાળે. સુનું થાએ. મલમાંથી ચેાખા બે ભાર મુકી તાંબાનેા રવેા પાડવેા.

(૪૭)

(૨) લીમડેા વરસ ૪૦ નેા. તેની ડલી કેારવી તેમાં પારેા ટાંક ૧૦ મેલી તે પાછી ડગરી મારીએ. તે લીંમડાને રેાજ લેાબાનનેા ધુપ તથા આશાપુરી ધુપ દીજે. માસ ૧૦ સુધી કીજે. લીંબડા હેઠે કેાઇને મલ મુત્ર કરવા નહી દીજે. તેા ગેાટા બંધાય. સુખ સહીત થાય. પછી કરણ રાતાની લાકડીએ વળગાડી ગેાટા ઉંચેા ટાંગીએ, તેા સુનું થાય (ડલી એટલે કુલી.)

(૪૮)

(૩) અમલશાડો ગંધક ટાંક ૯ તેના ઝીણા કટકા કરી ચીનીના પવાલામાં મુકવા. ઉપર લીંબુનો રસ ડુબતો નાંખી તડકે મુકવું. સુકાય ત્યારે પાછો રસ મુકવો. એમ સાત પટ દીજે. પછી કુંઆરના પટ ૭ દીજે. પાનના રસ પટ સાત દીજે. એ મલે જુમલે દીન ૨૧ તાંબુ તોલો ૧ ગાળી માસો ૧ મુકે તો સુવર્ણ થાય.

(૪૯)

રૂપાંની બાબત.

(૧) સંખીઓ સોમલ શેર ૦ા પા, નવશાર શેર ૦ા પા, ટંકણ શેર ૦ા પા, કલઇ શેર ૦ા પા, એ ચારને વાટી જુદાં રાખવા. પછી ખાખરનું કુંડું હાથ દોઢનું, તેને કોરવું. પછી ટંકણખાર માંહે અરધો પાંથરે. તેપર અરધો નોસાર પાંથરે. તેપર અરધો સોમલ પાંથરે. તેપર કલઇ, તેપર, સોમલ, તેપર નોસાર, તેપર ટંકણ. પછી ડગરી મારી અગ્ની પહોર ૧૬ની દેવી. તે ચકતું થાય. બીજું કલઇ તોલો ૧ ગાળી માસો ૧ ચકતામાંથી નાંખીએ તો રૂપું થાય.

(૫૦)

રૂપું.

(૨) પારો ને તાંબુ દાડેમટીના રસમાં વાટી ગોળી કીજે. પછી ગોળી ૩ વાટી પીલવણને રસે

ગોળો કીજે. પછી કોરાં હાલ્લાંમાં ઘાલી ઉપર એક હાલ્લું ઉધું દીજે. ડમરૂ કીજે. બેઉને કાને કપડમીટી દીજે. પછે ચુલે ચડાવીએ. અગ્ની પહોર ૧૨ ની દીજે. તાઢું થાય ત્યારે ઉતારીએ. કાઢીને ભુકો કીજે ત્યારે ગલકાનો રસ મેલીએ. પછી સુકવીને ચુરણ કીજે. પારો ગદીઆણો ૧, ચુરણ રતી ૧, છાણું કોરી માંહે મુકીએ. ઉપર છાણાં ૧ નો ગોવર મેલીએ. અગ્ની દીજે. તાઢું થાએ ત્યારે કાઢીએ. કજરાળ રૂપું થાય.

(૫૧)

સુનાની વધુ બાબત.

સોમલ લુણીઓ પૈસા ૧ ભાર, સંખીઓ પૈસા ૧ ભાર, ભીલામાંના તેલમાં બે દીવસ ખરલીએ. પછી શીશામાં ભરી તે મધ્યે આશા પુરી ધુપ પૈસા ૧ ભાર નાંખવો. સલેમાની મુદ્રા કીજે. અગ્ની પહોર ૧૨ દીજે. તાંબુ તોલો માસો ૧.

(૫૨)

ચાંદીની બાબત.

સોમલ શેર ૦ા પા વાંસની નળીમાં ભરીને ઉપર નાળીએરનું પાણી શેર ૧ ઘાલવું. પછી ૧ હાંલ્લામાં પાણી મણ ૦ાા પોણો ભરીએ. પછી નળ માંહે મેલીએ. ઉભાર બાંધીએ. ઉભો નળ મુકીએ. અગ્ની પહોર છ કીજીએ. સોમલ મોણીઓ થાય. કલઇને વેધે.

(૫૩)

હુણીઓ સોમલ. પારો, સીંદુર, ફટકી, એ ચારે દોઢ દોઢ ટાંક લઇ વાટકા, માંહે કણેરનો રસ ઘાલી ગોળી કીજે. તે ગોળી સુકવીએ, ને કપડમીટી ૭ દીજે. ગોળી હાંલામાં મુકી ઉપર કળી ચુનો દીજે. હાંલાનું મોઢુ બંધ કરી ચુલે ચઢાવી બાર પહોર અગ્ની દીજે. તાહડું થાય ત્યારે કહાડી ગોળાને કરેણના રસમાં ખલી (લાલ કરેણના રસમાં) પછી તડકે સુકવીએ. પછી તાંબુ ગદીયાણા ૪૩ માંહી રતી ૪ નાંખીએ તો રૂપું થાય.

(૫૪)

પારો પૈસા ૧ ભાર, ગંધક પૈસા ૧ ભાર, હડતાળ પૈસા ૧ ભાર, મનશીલ પૈસા ૧ ભાર, એ ચારે કુંપકી સુલીકે રસમેં પીસના, પીછે થયેલી પકી ચુલીકે પાતપર ઉપર પકી સુળીકે પાન ઢપનાં, ઓર અગ્નીમેં સેક લેના એટલે અકશીર બનેછે. તે એક તોલા તાંબામાં એક વાલ નાંખે તો સુના હોય સહી.

(૫૫)

મીઠી આવલના ગુણ તથા દરદ ઉપર વાપરવાની બાબત.

જે વીચારી જોય તો પોતાની ચતુરાઇ છે. મીઠી આવલ કપડછણુ કરી રાખીએ. એ ઓસડના ગુણ ઘણા છે:—

૧ લું—જો ચમટી એક મધ ટાંક ત્રણ સાથે ખાએ તો પીત વા જાએ.

૨ જું—ગોળ સાથે ખાય તો નબળાઇ જાય.

૩ જું—શાકર સાથે ખાય તો વરાધ જાએ. કાયા નરોગી થાએ રોગ કશો નહી થાએ.

૪ થું—ગાયનાં માખણ સાથે ખાય તો માથાંનો રોગ જાએ.

૫ મું—ખાટી છાશ સાથે ખાય તો ઝેર ઉતરે.

૬ ઠું—દહીં ખાટું દન પાંચનું, તે સાથે ખાય તો સોજો જેવો હોય તેવો ઉતરે.

૭ મું—ગાયનાં દુધ સાથે ખાય તો મોડાંને રૂશની થાએ છાયા હોય તે ટળે.

૮ મું—બકરીના દુધ સાથે ખાય તો અંગને કઉવત થાએ. મરદી વધે ને ભોગવે.

૯ મું—હરણનાં દુધ સાથે ખાય તો દીલ કરનાં સરખું થાએ ને અસ્તરી ખાય તો શરીરે કુંવારી જેવી થાય.

૧૦ મું—ખારકના પાણી સાથે ખાએ તો મોં ગંધાતું ટળે.

૧૧ મું—લીલાં ખજુર સાથે ખાય તો ભુખ તથા તરશ ઘણી લાગે નહી.

१२ मुं—हाडमनी कलीना रसमां खाए तो भुख तरत लागे ने जमे ते हजम थाए ने खाधाथी कंइ नुकशान थाए नही, फरी फरी खावा मांगे. ए सघळी मीठी आवलनी वीगत छे. तेनी परीक्षा ए जे ते मखेथी आवे छे. सुनामखी जेवी होए. पण तेनी जातनो रंग भुरो होए. ए दवाइ घणी मजरफ छे.

(५६)

रुपु.

पारो तोलो ०।।, अरांडी तोलो ० पा, एने कोरां वाशणुमां घाली कपडछाणु करी उकरडा उपर माणुस पुर खाडे खोदीने डाटवुं, ने छ महीना रहीने काढीने खल करी भुकी करवी. पछी तेमां अरधो शेर त्रांबाने गाळीने ते मध्ये ते भुकी नांखवी, तोलो पा, पछी तेने ढालीने करवुं एटले शीकार थाए, कपडछाणु करवुं ते चुनो तथा अरदनो आटो मेळवीने.

(५७)

† बेडुं एक मुरगीनुं फोडे. मोहो करे, हाळ प्रमाणे. ते मधे अजमो समे एटलो भरे. पछी तेनुं मो बंध करे. कागज वळगावे. पछी आज-रीना वासणुमां गाळे. बीलस एकपर गाळे. दीन ४१ पछी काढे. खल करे. तांबु तोलो एक गाळे. मा० १ नांखे, तो सुनुं थाय. कलइ तोलो १ मधे मा० १ नांखे तो चांदी थाय. अकशीर छे.

(૫૮)

† ગંધરક પૈ૦ ૧, પગંબરી નવશાર પૈ૦ ૧, મુરગીનું ઇંડુ એક ફોડીને સફેદી કાઢી નાંખે તથા જરદી કાઢીને તે મધે એઉ વસાણાં ખલ કરે. તેની ગોલી કરીને બેડાંના કોચલામાં ભરે. બીજું બેડાંનું કોચલું ઉપર ઢાંકે. સખત નીમક વાટે. મોં બંધ કરે. તે ઉપર ઘઉંનો આટો લેપ કરે. તે ઉપર કપડું લપેટે. વળી ઉપર આટો લેપ કરે. પછી ગોવરી બાલીને તેનો ધુંમાડો બંધ થાય ને બેડું માંહે મેલે ને આતશ તળે ઉપર કરે. આટો લાલ થાય ને કાઢે. ટાઢું થાય ને પછી કાઢીએ. તે ગોલી કરે તેને જતનથી રાખે. પછી પૈસો ૧ તાંબાનો ગરમ કરે. લાલ થાય ને કાઢી તે ઉપર તલ એક ભાર મુકે. તે પૈસો કાલો થાય, ને ટાઢો થાય ને શોધે. નશીબમાં હોય તો મળે.

---

† સહરકુ નંબર ૫૭ તથા ૫૮ વાલા નુસખા, બીલીમોરાવાલા મરહુમ મોબેદ ચોટાભાઇ હારાબજી બીલીમોરીઆ પાસેની વૈદક નુસખાઓની હસ્ત લખીત ચોપડીમાંથી ઉતારેલા છે.

ધી ફોર્ટ પ્રીન્ટીંગ પ્રેસમાં હોશંગ તેહમુરસ અંકલેસરીઆએ
નં० ૧, પારસી બજાર સ્ટ્રીટ, કોટ મુંબઇ મધે પોતાને
માટે છાપ્યું છે, તથા પ્રગટ કર્યું છે.